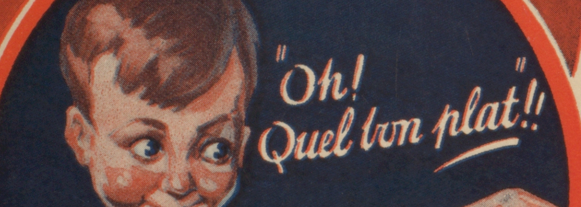
Les Bons Plats au Macaroni

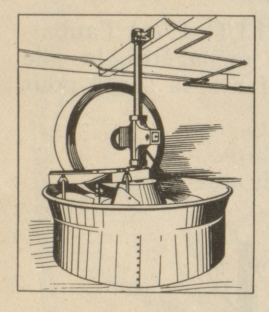




CATELLI

"CATELLI"

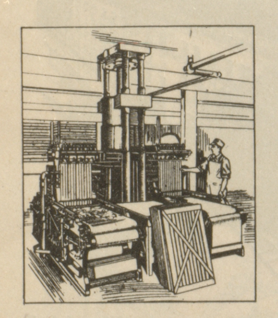
CATELLI—C'est la grande marque canadienne de pâtes alimentaires, renommée d'un océan à l'autre.



Un de nos nombreux malaxeurs

CATELLI—C'est la fabrique de macaroni la plus ancienne, la plus importante et la plus moderne du Canada et des Etats-Unis.

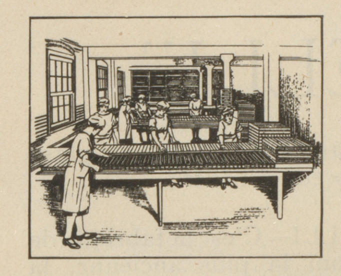
CATELLI—C'est la plus haute expression de la qualité. Tous ses produits sont faits avec les meilleurs blés, c'est pourquoi ils sont supérieurs et préférés aux autres.



Presse au Vermicelle

CATELLI—Ce sont les pâtes alimentaires absolument pures et les fèves au lard cuites au four " comme chez-nous ".

CATELLI—C'est la fabrique dont la machinerie représente le dernier mot du progrès mécanique et dont l'installation permet de produire le macaroni et autres pâtes alimentaires dans les plus parfaites conditions hygiéniques.



Section d'une Salle de mise en boîte

CATELLI—C'est le nom populaire dans les familles. La consommation de ses produits s'accroît tellement qu'il a fallu agrandir la fabrique de manière à doubler la capacité de production.

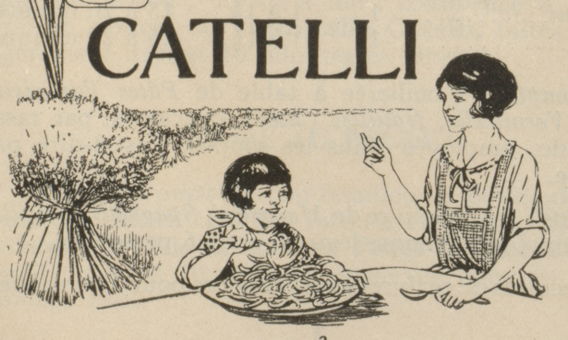
CATELLI—C'est l'aubaine des ménagères, la joie des enfants, la santé pour tous.

Les Usines C. H. CATELLI où sont fabriquées les Pâtes Alimentaires "Hirondelle" et les fameuses Fèves au Lard Catelli cuites au four "comme chez nous."

Direction pour la Cuisson

POUR faire bouillir le **Macaroni Catelli,** tel qu'il doit l'être, remplissez un grand vaisseau ou casserole aux deux-tiers d'eau, mettez une cuillerée à soupe de sel pour chaque pinte d'eau, à laquelle vous ajouterez, si vous le désirez, une demi-cuillerée à soupe de beurre, ce qui donne une meilleure saveur, et lorsque l'eau est en pleine ébullition, jetez-y le macaroni, non lavé mais après l'avoir essuyé avec un linge sec et propre. Laissez bouillir jusqu'à ce qu'il fléchisse facilement sous la pression des doigts, ensuite égouttez-le dans une passoire, rincez-le parfaitement bien dans l'eau froide dans laquelle vous le laisserez jusqu'à ce que vous soyez prête à le finir suivant la recette désirée.

On se servira de la même recette pour faire le Macaroni, le Spaghetti ou les Coquilles.



MESURES APPROXIMATIVES ET HORAIRE

1 tasse de *Pâtes Fantaisies Catelli*..............	5 onces
1 tasse de *Nouilles Catelli*, concassées..........	5 "
1 tasse de *Macaroni Catelli*, concassé..........	4 "
1 tasse de *Spaghetti Catelli*, concassé...........	3 "
1 tasse de *Vermicelle Catelli*, concassé..........	3 "
1 tasse de *Coquilles Catelli*....................	3 "
4 cuillerées à table de *Vermicelle Catelli*........	1 once
2 cuillerées à table de *Nouilles Catelli*..........	1 "
2 cuillerées à table de *Macaroni Catelli*.........	1 "
2 cuillerées à table de *Pâtes Fantaisies Catelli*...	1 "

On compte :

PATES CATELLI	TASSE	EAU-PINTES	TEMPS-CUISSON
Pâtes Fantaisies....	1	$2\frac{1}{2}$	8 à 10 minutes
Vermicelle.........	1	$1\frac{1}{2}$	8 à 10 minutes
Nouille...........	1	2	10 à 15 minutes
Spaghetti..........	1	1 à $1\frac{1}{2}$	10 à 15 minutes
Coquilles..........	1	1 à $1\frac{1}{2}$	10 à 15 minutes
Macaroni..........	1	1 à $1\frac{1}{2}$	15 à 20 minutes
Coudes............	1	1 à $1\frac{1}{2}$	15 à 20 minutes

On compte : 1 cuillerée à table de *Pâtes Fantaisies Catelli*, *Vermicelle*, *Nouilles Catelli*, concassés, par tasse de liquide, employés dans les soupes, c'est-à-dire par personne.

On compte : $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ de livre de *Macaroni*, *Spaghetti*, *Nouilles Catelli* employés comme légume pour 6 personnes.

Les recettes de ce livret sont calculées pour 6 personnes.

1— SOUPE AU MACARONI OU AUX COUDES

Prenez des coudes ou du **Macaroni Catelli** que vous aurez cassé et faites bouillir d'après la direction pour la cuisson (voir page 3). Egouttez-le, et servez-le dans un bouillon clair.

2— SOUPE AUX NAVETS ET PATES ALPHABET

Coupez environ vingt morceaux de navets, de la grosseur d'un marbre, faites frire légèrement et ajoutez deux pintes de bouillon, laissez mijoter durant $\frac{1}{2}$ heure, ensuite ajoutez une cuillerée à table de petites **Pâtes Alphabet Catelli,** — faites bouillir $\frac{1}{4}$ d'heure et servez.

3— SOUPE AU VERMICELLE

Mettez une pinte de bouillon clair dans une casserolle sur le feu ; lorsqu'il aura commencé à bouillir, ajoutez 2 onces de **Vermicelle Catelli,** faites bouillir légèrement durant 10 minutes et servez.

4— SOUPE AU POULET

Mettez 1 pinte de bon bouillon de poulet dans une casserolle, faites chauffer jusqu'à ébullition, ajoutez 2 cuillerées à table de **Petites Pâtes de Catelli,** faites bouillir durant 10 minutes et servez avec un peu de fromage râpé.



5— MACARONI AU LAIT ET FROMAGE

Jetez dans l'eau bouillante la quantité requise de **Macaroni Catelli,** et salez au goût ; faites bouillir environ 10 minutes ; égouttez et mettez le macaroni dans une casserole avec assez de lait pour le couvrir ; laissez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit ; beurrez un plat, saupoudrez-le de fromage râpé, mettez le macaroni, un peu de poivre blanc, beaucoup de beurre, saupoudrez de nouveau avec du fromage râpé, couvrez de miettes de pain, placez dans un fourneau très chaud pour faire brunir ; servez chaud.

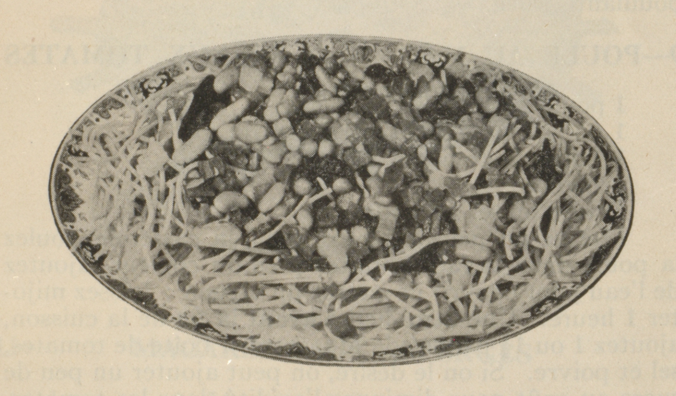
6— MACARONI A L'ITALIENNE

Préparez le **Macaroni Catelli,** d'après la direction (voir page 3). Faites votre sauce de la manière suivante : prenez 2 livres de croupe de bœuf (rump), placez-le dans une petite casserole, avec $\frac{1}{4}$ de livre de beurre, faites frire légèrement, tournez souvent jusqu'à ce qu'il se forme une espèce de glu, ajoutez la moitié d'une chopine de bouillon et un peu de purée de tomates, si vous en avez — enlevez la graisse et servez la sauce sur le macaroni, avec 2 onces de fromage râpé. Servez le bœuf dans un plat à part.

7— OMELETTE AU MACARONI

$\frac{1}{2}$ paquet de **Macaroni Catelli,** salez et poivrez au goût ; 4 cuillerées à soupe de beurre, 6 cuillerées à soupe de fromage râpé, 2 œufs, 1 chopine de lait.

Préparez le macaroni d'après la direction (voir page 3) ; battez les œufs, ajoutez-les au macaroni avec assaisonnement et beurre. Râpez le fromage sur le dessus et ajoutez le lait. Faites cuire dans un fourneau à feu modéré durant 30 minutes.



Macédoine au Spaghetti

8— MACEDOINE AU MACARONI

¼ de paquet de **Macaroni Catelli,** 1 tasse et demie de sauce blanche, 1 cuillerée à soupe de persil haché, ¾ de tasse de légumes mélangés bouillis, 3 œufs cuits dur. Cuire le Macaroni à l'eau bouillante salée, l'égoutter, le rafraîchir, le remettre dans la casserole, y ajouter ¾ de tasse de la Sauce Blanche chaude préparée avec l'eau de cuisson du Macaroni. Incorporer à la macédoine le reste de la sauce, les assaisonnements. Disposer

le macaroni en bordure autour d'un plat chaud, et les légumes en pyramide au centre. Trancher les œufs en rondelles, les disposer joliment autour du Macaroni, saupoudrer de persil haché.

N.B.—La macédoine de légumes est un mélange de divers légumes hachés joliment et cuits à l'eau bouillante salée.

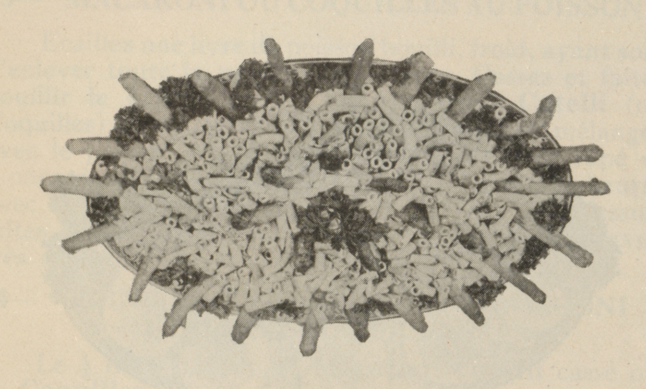
9—POULE AU MACARONI ET AUX TOMATES

1 poule de 4 à 5 livres,
1 paquet de **Macaroni Catelli,**
1 boîte de tomates,
1 oignon,
Poivre et sel au goût.

Mettez un peu de beurre dans la casserole, roulez la poule dans la farine, faites prendre couleur, ajoutez de l'eau pour couvrir et mettez un oignon ; laissez mijoter 1 heure. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez 1 ou 1½ paquet de Macaroni, 1 boîte de tomates, sel et poivre. Si on le désire, on peut ajouter un peu de sucre au goût pour diminuer l'acidité dans les tomates.

10— MACARONI OU SPAGHETTI AU GRATIN

Faites bouillir les 2-3 d'un paquet de **Macaroni Catelli** d'après la direction (voir page 3). Mettez-le dans une casserole avec 4 cuillerées à soupe de sauce blanche, ½ cuillerée à thé de sel, un peu de poivre. Placez le macaroni au-dessus du feu, ajoutez 2 onces de fromage râpé, agitez-le jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé ; couvrez avec une légère couche de miettes de pain, et un peu de beurre ; faites brunir promptement dans un fourneau et servez immédiatement.



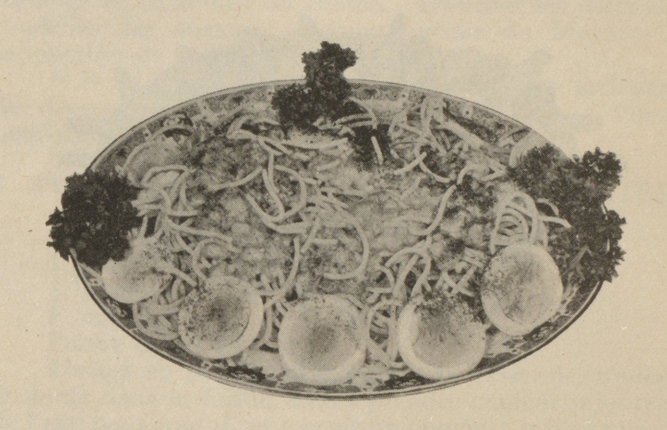
Macaroni aux Asperges

11— MACARONI AUX ASPERGES

½ paquet de **Macaroni Catelli,**
Têtes d'asperges, poivre, sel au goût,
1 cuillerée à soupe de persil haché, beurre.

Lavez bien proprement quelques asperges et cassez les parties tendres en morceaux ; couvrez avec de l'eau salée bouillante et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egouttez, assaisonnez avec du beurre, du sel et du persil, et servez sur le macaroni, préparé d'après la direction (voir page 3). Le macaroni et les asperges peuvent être bouillis ensemble dans la même eau, ce qui donne au macaroni une saveur plus prononcée d'asperges.





Spaghetti et Macaroni aux Oeufs

12— OEUFS AU MACARONI OU SPAGHETTI

Faites bouillir 2 onces de **Macaroni Catelli,** pendant 10 minutes, ensuite égouttez. Ajoutez 1 chopine de lait, et laissez mijoter durant 15 minutes. Ensuite mélangez avec un ou deux œufs légèrement battus, mettez le tout dans une assiette à tarte graissée, râpez un peu de muscade sur le dessus, et faites cuire durant une demi-heure.

13— MACARONI OU COQUILLES AU POISSON

Ecaillez une livre de poisson bouilli, froid, ayant soin d'enlever toute la peau et les arêtes. Cassez et faites bouillir le $\frac{1}{3}$ d'un paquet de **Macaroni Catelli** (ou Coquilles) dans de l'eau salée, égouttez et mélangez avec le poisson ; ajoutez 2 onces de fromage râpé et 1 once de beurre. Mettez le tout dans un plat beurré avec quelques petits morceaux de beurre sur le dessus, faites brunir promptement dans le fourneau, et servez très chaud.

14— PAIN AU FROMAGE ET AU MACARONI OU AUX COQUILLES

Le $\frac{1}{3}$ d'un paquet de **Macaroni Catelli** cassé ou de **Coquilles,**

1 tasse de lait, 1 tasse de miettes de pain amollies,

1 cuillerée à soupe de beurre,

1 cuillerée à soupe de piment vert haché,

1 cuillerée à soupe d'oignons hachés ; 1 cuillerée à soupe de persil haché; 3 œufs, 1 cuillerée à thé de sel,

$\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé.

Faites cuire le macaroni d'après la direction (voir page 3). Faites cuire le persil, les oignons, le piment et le beurre dans un peu d'eau et laissez bouillir jusqu'à évaporation complète de l'eau. Battez le blanc et le jaune d'un œuf séparément, et mélangez tous les ingrédients puis coupez et insérez les blancs d'œufs bien battus en dernier lieu. Doublez de papier beurré une tourtière (baking dish) d'une pinte ; retournez le tout et placez le plat dans un bassin d'eau bhaude ; laissez cuire lentement dans un fourneau pendant environ trois-quarts d'heure. Servez avec une sauce aux tomates.

15— "ROUND" STEAK AU MACARONI OU AUX COQUILLES

½ paquet de **Macaroni Catelli,**
3 cuillerées à soupe de graisse, 2 oignons, sel et poivre au goût,
½ tasse de fromage râpé, ½ tasse de miettes de pain.

Cassez le macaroni ou servez-vous des Coquilles et préparez d'après la direction (voir page 3). Ajoutez à l'eau bouillante une cuillerée de graisse et égouttez. Passez le steak et les oignons au hachoir. Mettez dans un plat à l'épreuve du feu, le macaroni la viande, les oignons, les tomates, le fromage, les miettes de pain et le reste de la graisse fondue, et assaisonnez. Faites cuire dans un fourneau à feu modéré, durant une heure.

16— VEAU HACHE AU MACARONI

⅓ de paquet de **Macaroni Catelli,**
¾ de livre de veau rôti froid, 3 onces de jambon,
3 ou 4 cuillerées à soupe de sauce, poivre et sel au goût.
¼ de cuillerée à thé de muscade râpée, ¼ de livre de miettes de pain, 1 ou 2 œufs pour lier, un petit morceau de beurre.

Coupez quelques belles tranches d'un filet de veau froid, enlevez la partie brune extérieure et hachez la viande très fine avec les proportions de jambon mentionnées ci-haut ; si la viande était très sèche, ajoutez trois ou quatre cuillerées de sauce. Assaisonnez avec poivre et sel, ajoutez la muscade râpée et les miettes de pain, et mélangez bien ensemble avec un ou deux œufs bien battus, pour lier le mélange et en faire une farce. Faites bouillir le macaroni dans

l'eau et le sel et égouttez, beurrez un moule et couvrez-le de macaroni dans le fond et les côtés ; mélangez le reste avec la farce, remplissez le moule jusqu'au haut, mettez une assiette ou un petit plat dessus et faites cuire à la vapeur durant une demi-heure. Retournez-le et servez avec une bonne sauce,

Remarque :—Pour varier un peu, faites bouillir quelques carottes et navets séparément dans un peu d'eau salée ; une fois cuits, coupez-les en morceaux d'une épaisseur d'environ ½ pouce ; beurrez un moule ovale et placez ces morceaux dedans, en bandes rouges et blanches alternativement dans le fond et les côtés. Procédez comme ci-dessus, et en le tournant, faites attention de le briser.

17— MACARONI A LA REINE

⅓ de paquet de **Macaroni Catelli,**

1 tasse de viande hachée, ½ piment vert,

3 cuillerées à soupe de beurre, 3 cuillerées à soupe de farine,

½ cuillerée à thé de sel, 1 tasse de bouillon,

½ tasse de purée de tomates (épaisse) ; oignon, jus, raifort (horse radish).

Faites cuire le macaroni, que vous casserez en longueurs d'un pouce, ou servez-vous des **Coquilles Catelli.** Hachez assez de viande pour en remplir une tasse: agneau, mouton, langue, poulet ou veau. On peut employer plusieurs sortes de viandes à la fois.

Faites cuire la moitié d'un piment vert, haché dans trois cuillerées à soupe de beurre, sans faire colorer le beurre ; ajoutez trois cuillerées à soupe de farine, et une faible demi cuillerée à thé de sel. Dès que le tout commence à mousser, versez-y, graduellement, et en agitant continuellement, une tasse de bouillon (provenant des garnitures de la viande et d'une tasse de légumes) puis votre demi tasse de purée de tomates. Assaisonnez avec le jus d'un oignon et du raifort haché. Faites chauffer jusqu'à ébullition, puis laissez mijoter durant cinq ou six minutes. En dernier lieu, ajoutez le macaroni et la viande. Laissez chauffer sur l'eau chaude. Servez très chaud.

18— MACARONI A LA VIANDE

2 livres de viande cuite.

$\frac{1}{3}$ de paquet de **Macaroni Catelli,** $\frac{1}{2}$ chopine de bouillon.

Une pincée de cannelle moulue, poivre et sel.

Préparez le macaroni, d'après la direction (voir page 3), hachez la viande bien fin, ajoutez l'assaisonnement et mettez dans la bouillotte avec le bouillon et laissez réchauffer. Servez sur pain rôti avec macaroni comme bordure. Temps $1\frac{1}{2}$ heure. Suffisant pour 6 personnes.

19— MACARONI A LA SAUCE AUX TOMATES

$\frac{1}{3}$ de paquet de **Macaroni Catelli,**

1 chopine de tomates, 1 cuillerée à soupe de beurre,

2 cuillerées à soupe de farine, sel et poivre.

Faites bouillir le macaroni d'après la direction (voir page 3), égouttez-le dans une passoire, arrosez d'eau froide pour le blanchir et le raffermir. Faites bouillir les tomates durant 15 minutes, et coulez-les dans un tamis très fin. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, mélangez bien, ajoutez le bouillon de tomates et agitez jusqu'à ce que la préparation s'épaississe. Assaisonnez de sel et poivre, ajoutez le macaroni, remuez légèrement, faites chauffer et servez.

20— COTELETTES MANOIR (ou Croquettes)

1 tasse de lait, 3 cuillerées à soupe de beurre,

$\frac{1}{3}$ de tasse de farine.

$\frac{1}{3}$ de paquet de **Macaroni Catelli,**

1 tasse de fromage, 1 tasse de jambon bouilli froid, sel et cayenne, miettes de pain et œufs pour rouler.

Ustensiles : casserole, cuiller, tasse, chaudron à frire, panier, papier brun pour égoutter des croquettes.

Faites une sauce blanche avec le lait, le beurre et la farine, ajoutez le macaroni et le fromage, et le jambon coupé en menus morceaux, ajoutez le sel et la cayenne. Faites refroidir, taillez en forme de côtelettes ou crcquettes, roulez dans les œufs et les miettes de pain, et faites frire dans beaucoup de graisse.

21—SOUFFLE AU JAMBON, MACARONI ET FROMAGE

½ paquet de **Macaroni Catelli** cassé ou Coquilles,
1 tasse de jambon froid bouilli, haché,
2 œufs, 1 tasse de lait.

Préparez le macaroni d'après la direction (voir page 3). Beurrez une tourtière (baking dish), et placez-y le macaroni et le jambon haché, et répandez du fromage fort râpé sur chaque rang ainsi que des petits morceaux de beurre. Battez deux œufs, mélangez avec une tasse de lait et versez sur le macaroni et le jambon. Laissez cuire dans un fourneau à feu lent jusqu'à ce qu'il soit légèrement bruni.

22— MACARONI AU HACHIS

Mélangez du **Macaroni Catelli** avec du poulet haché, ou tout autre reste de viande, humectez avec de la sauce brune ou blanche, et avant de servir, répandez-y un peu de persil haché.

23— MACARONI AUX OEUFS

½ paquet de **Macaroni Hirondelle de Catelli,** grosseur moyenne,
1 tasse de fromage râpé, ½ cuillerée à thé de sel,
3 cuillerées à soupe de sucre, 3 œufs, 3 tasses de lait,

Préparez le macaroni à la manière habituelle en le faisant bouillir durant 10 à 15 minutes. Ajoutez le fromage, les œufs légèrement battus, le lait, le sucre et le sel. Mélangez le tout et retournez dans un plat beurré, et faites cuire dans un fourneau à feu modéré durant une demi-heure.

24—MACARONI OU SPAGHETTI A LA CREME

Pour un plat contenant 3 chopines, il faut 2-3 d'un paquet de **Macaroni Catelli** (ou Spaghetti). Préparez une bouilloire remplie d'eau salée bouillante. Prenez le macaroni ou spaghetti sans le briser. Maintenez les extrémités dans l'eau bouillante et laissez-le glisser dans l'eau. Tournez-le et retournez-le avec une fourchette pour bien le séparer ; laissez-le bouillir comme il faut pendant vingt minutes. Une fois cuit, mettez-le dans une passoire et arrosez-le d'eau froide, égouttez et mettez-le dans le plat dans lequel il devra être servi.

25— MACARONI A L'ITALIENNE

½ paquet de **Macaroni Catelli,**

½ chopine de lait, 2 cuillerées à table de crème,

2 cuillerées à soupe de beurre, 1 cuillerée à table de farine, sel, piment, poivre blanc et cayenne,

¼ de livre de fromage fort.

Cassez le macaroni (ou achetez un paquet de **Coquilles Catelli** et préparez-le d'après la direction (voir page 3). Mettez le lait dans un bain-marie. Mélangez ensemble la farine et le beurre dans le lait bouillant, et agitez. Ajoutez l'assaisonnement, la crème et le fromage. Egouttez et placez le macaroni dans le plat. Versez la sauce dessus et servez immédiatement. Si vous le désirez, vous pouvez ajouter à la sauce en l'agitant toujours, une cuillerée à soupe de moutarde. Si vous laissez la sauce et le macaroni reposer trop longtemps après avoir été mélangés, votre mets sera gâté. Si donc vous ne pouvez servir immédiatement, gardez-les chauds, dans des plats séparés.



29— SPAGHETTI OU COQUILLES AUX SAUCISSES ET POMMES FRITES

1 paquet de **Spaghetti Catelli,** 1 livre de saucisses,

1 tasse de lait, 1 cuillerée à soupe de beurre, 3 pommes,

Sel et poivre au goût.

Cassez le spaghetti et préparez-le d'après la direction (voir page 3). Mettez-le dans un plat en émail ou en grès, beurré, ajoutez le lait et le beurre et placez-le sur l'arrière du poêle. Faites frire la saucisse et disposez-la autour du spaghetti. Pelez les pommes, enlevez-en le cœur, tranchez-les, faites-les frire dans la graisse de la saucisse et couvrez-en le spaghetti. Servez chaud.

30— SPAGHETTI A L'ITALIENNE

1 paquet de **Spaghetti Catelli,** 2 tasses de tomates,

4 clous de girofle, ail, 1 cuillerée à soupe de beurre,

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, et paprika au goût.

Cassez le spaghetti et préparez-le d'après la direction (voir page 3), ajoutez à l'eau 1 cuillerée à soupe de beurre. Faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez l'ail, et faites cuire jusqu'à ce que ce soit tendre ; ajoutez le spaghetti, les assaisonnements et les tomates. Faites cuire durant 5 minutes et servez très chaud.

31— SPAGHETTI AUX OEUFS

½ paquet de **Spaghetti Catelli,**
4 œufs cuits dur, 1 cuillerée à soupe de beurre,
1 cuillerée à soupe de farine, 1 tasse de lait,
1 cuillerée à soupe de fromage râpé.

Préparez le spaghetti d'après la direction (voir page 3). Coupez les œufs en tranches ou hachez gros. Mélangez le tout avec le beurre et la farine et retournez dans une tourtière beurrée.

32— SPAGHETTI AUX HUITRES

½ paquet de **Spaghetti Catelli,**
1 pinte d'huîtres, 1 chopine de lait bouilli,
Miettes de biscuits beurrées au préalable, 2 cuillerées à soupe de " Cornstarch ", beurre, sel et poivre au goût.

Préparez le Spaghetti d'après la direction (voir page 3). Egouttez les huîtres, beurrez une tourtière, mettez un rang de Spaghetti, ensuite un rang d'huîtres ; pointez avec du beurre, assaisonnez avec du sel et du poivre au goût ; répétez les rangs jusqu'à ce que les ingrédients soient épuisés, terminant le tout par un rang de spaghetti. Ajoutez le jus des huîtres au " Cornstarch " et au lait, agitez et faites chauffer jusqu'à ébullition. Lorsque le liquide sera épaissi, ajoutez une cuillerée à soupe de beurre. Versez ce mélange sur le tout, répandez les miettes de biscuits secs beurrées, et faites cuire dans un fourneau à feu vif durant 10 minutes, ou jusqu'à ce que les miettes soient brunies.

33— SPAGHETTI A LA MEXICAINE

$2\frac{1}{2}$ tasses ou $\frac{1}{2}$ livre de **Spaghetti Catelli,**

1 oignon tranché,

2 cuillerées à table de beurre,

2 tasses de tomates en conserves,

1 piment vert ou rouge,

3 cuillerées à table de fromage canadien râpé doux et fort.

Blanchir le spaghetti 10 minutes, l'égoutter, le rafraîchir, faire revenir l'oignon dans le beurre, couper le piment en deux, enlever les semences, le blanchir, le rafraîchir puis le couper en lanières fines et l'ajouter à l'oignon avec le spaghetti et les tomates passées au tamis. Faire cuire lentement jusqu'à ce que le spaghetti soit tendre, ajouter le jus de tomates et un peu d'eau, si nécessaire. Le mélange ne doit pas être bien liquide, mais il faut surveiller attentivement la cuisson pour qu'il ne brûle pas. Avant de servir, saupoudrer le dessus de 3 cuillerées à table de fromage râpé doux et fort mélangé.

34— SPAGHETTI AVEC SAUCE

Préparez une petite quantité de sauce de veau, mélangez-y quelques cuillerées à soupe de sauce aux tomates et un peu de jambon cru, haché bien fin. Faites mijoter. Préparez un $1\frac{1}{4}$ de paquet de Spaghetti d'après la direction (voir page 3), égouttez, mettez-le en rangs dans un plat profond. Couvrez chaque rang de fromage râpé, humectez avec de la sauce, et servez très chaud.

35— SPAGHETTI A LA SAUCE AUX TOMATES

½ paquet de **Spaghetti Catelli,**

1 cuillerée à soupe de farine,

1 grande cuillerée à soupe de beurre,

½ chopine de tomates à l'étuvée, sel et poivre au goût.

Prenez du spaghetti long ; placez les extrémités dans de l'eau salée bouillante ; à mesure qu'elles amollissent, pliez et enroulez le spaghetti dans l'eau sans le briser. Faites bouillir promptement durant vingt minutes. Une fois cuit, mettez dans une passoire pour égoutter ; ensuite placez la passoire dans un vaisseau d'eau froide durant quinze minutes. Faites fondre le beurre dans une poêle à frire ; ajoutez-y la farine, mélangez bien ensemble ; ajoutez les tomates (égouttées), et agitez continuellement jusqu'à ébullition. Avec précaution, ajoutez le spaghetti ; laissez-le bouillir un peu et servez sans couper.

36— SALADE AU SPAGHETTI

1 paquet de **Spaghetti Catelli,**

1 tasse de céleri haché, 1 cuillerée à soupe de persil haché, mayonnaise.

1½ tasse de jambon bouilli haché, sel et poivre au goût, laitue.

Cassez le spaghetti et préparez-le d'après la direction (voir page 3), et laissez-le refroidir. Lorsqu'il sera froid, mélangez-le avec les autres ingrédients, et servez sur laitue frisée, couvrez de mayonnaise.

37— SPAGHETTI AU MAIS

½ paquet de **Spaghetti Catelli,** 1 tasse de maïs,

Sel et poivre au goût,

2 cuillerées à soupe de miettes de pain ou biscuits secs,

1 œuf,

2 cuillerées à soupe de beurre, 1½ tasse de lait.

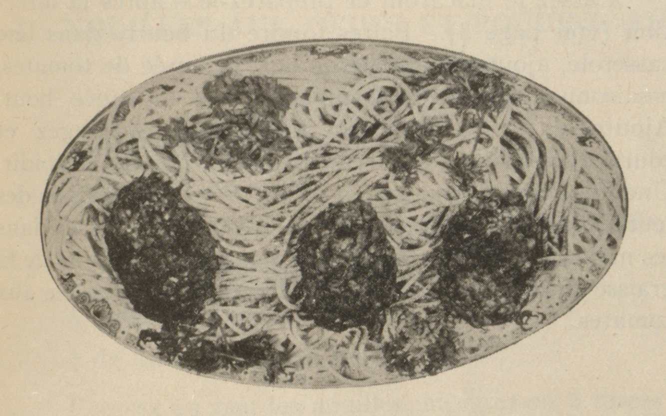
Cassez le spaghetti et préparez-le, d'après la direction (voir page 3). Ajoutez une tasse de maïs coupé sur l'épi, ou une tasse de maïs en conserves (blé-d'inde), assaisonnements, miettes de pain, beurre, œuf bien battu, et lait. Mélangez bien le tout, retournez dans un plat à l'épreuve du feu, et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit ferme, dans un fourneau à feu modéré.

38— SPAGHETTI AU POISSON

½ paquet de **Spaghetti Catelli,** poisson cuit, beurre, fromage râpé, sauce blanche.

Préparez le spaghetti d'après la direction (voir page 3).

Enlevez les arêtes et hachez du poisson cuit. Placez dans le fond d'une tourtière beurrée un peu de beurre et de fromage râpé, un rang de poisson, couvrez d'un autre rang de beurre et de fromage râpé et de poisson et ainsi de suite jusqu'au dernier rang qui sera recouvert de beurre et de fromage. Versez de la sauce blanche et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit brun. On peut également se servir de crabes et de homards.



Croquettes au Spaghetti

39— CROQUETTES AU MACARONI

8 oz. de **Macaroni** ou **Spaghetti Catelli,**

2 cuillerées à soupe de beurre, 3 cuillerées à soupe de farine, le quart d'une cuillerée à thé de sel, ½ cuillerée à thé de paprika, miettes de pain.

1 tasse de lait, crème ou purée de tomates,

3 cuillerées à soupe de fromage râpé,

1 œuf, 1 cuillerée à thé de persil haché.



Cassez le macaroni et préparez-le d'après la direction (voir page 3). Faites fondre du beurre dans une casserole, ajoutez la farine, le lait, la purée de tomates, assaisonnez et agitez jusqu'à ce que la sauce bout. Ajoutez-y le macaroni et le fromage, mélangez et tournez dans une assiette beurrée, laissez refroidir. Une fois refroidi, moulez en forme de cylindres dans des œufs battus, roulez le tout dans le fromage râpé et dans les miettes de pain, et faites frire une minute dans de la graisse chaude fumante. Servez avec ou sans sauce aux tomates.

40— COQUILLES A LA SAUCE BLANCHE

Mettez 2 onces de beurre dans une casserole ; dès qu'il sera fondu ajoutez un peu de farine, agitez bien sur le feu et mélangez avec une faible tasse de lait ; agitez bien durant 5 minutes, puis, jetez-y le $\frac{1}{3}$ d'un paquet de **Coquilles Catelli,** préparées d'après la direction (voir page 3). Retirez du feu et ajoutez 2 jaunes d'œufs bien battus. Servez tout de suite.

41—NOUILLES AUX OEUFS ET POUDING AUX NOIX

1 paquet de **Nouilles Catelli,**

¾ de tasse de sucre,

1 chopine de lait, 4 œufs, muscade râpée au goût,

¼ de cuillerée à thé de sel,

½ tasse d'amandes hachées,

¼ de tasse de beurre fondu.

Ecrasez un peu les nouilles, mesurez-en 2 tasses et préparez-les d'après la direction (voir page 3), en les faisant bouillir durant 10 minutes. Mélangez les nouilles avec les œufs bien battus. Beurrez un plat à l'épreuve du feu, et mettez-y un rang de nouilles, aspergez-les de sucre, de noix, de muscade râpée et de beurre, ajoutez un autre rang de nouilles et procédez comme auparavant jusqu'à ce que vous ayez utilisé votre provision. Ajoutez le lait et le sel, faites cuire dans un fourneau à feu modéré durant ¾ d'heure. Ce pouding est exquis, si on le sert avec des pruneaux bouillis, pommes cuites ou pomme de pin râpée.

42— FRICASSEE DE POULET AUX NOUILLES AUX OEUFS ET AU LAIT

½ paquet de **Nouilles Catelli,** 1 oignon,

1 feuille de laurier, 1 tasse de lait ou crême, 1 poulet,

2 clous de girofle, 4 cuillerées à soupe de beurre, 2 cuillerées à soupe de farine,

Sel et poivre blanc au goût.

Préparez les nouilles aux œufs d'après la direction (voir page 3).

Ajoutez 1 cuillerée à soupe de beurre et assaisonnez de sel et de poivre. Retournez-les dans un grand plat et conservez chaud. Divisez le poulet en morceaux ; lavez, rincez et asséchez bien. Mettez les morceaux dans une casserolle avec deux cuillerées à soupe de beurre laissez-les brunir légèrement sur les deux côtés, et dès qu'ils seront de belle couleur, ajoutez assez d'eau pour les couvrir ; ajoutez la feuille de laurier, l'oignon piqué de clous de girofle et les assaisonnements. Faites mijoter jusqu'à ce que le tout soit tendre. Disposez le poulet sur les nouilles et arrosez le tout de la sauce suivante : Coulez le jus de la casserolle et enlevez-en la graisse. Faites fondre le reste du beurre, mélangez avec de la farine, ajoutez une tasse de jus et assaisonnez au goût. Retirez du feu, et une fois refroidi ajoutez la crême ou le lait, battu avec les jaunes d'œufs. Remettez sur le feu jusqu'à ce que les œufs soient un peu épaissis, mais ne laissez pas la sauce bouillir.

43— NOUILLES AUX OEUFS, AU BEURRE

½ paquet de **Nouilles Catelli,** 1 tasse de miettes de pain.

4 cuillerées à soupe de beurre.

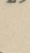
Préparez les nouilles aux œufs d'après la direction (voir page 3) et mettez-les dans un plat chaud. Faites fondre le beurre et ajoutez les miettes. Agitez jusqu'à ce que le beurre soit absorbé et faites brunir légèrement. Répandez ce dernier mélange sur les nouilles, ensuite ajoutez encore un peu de beurre, de manière à le faire entrer dans les nouilles sur le plat. Servez seul sans fromage, et arrangez-vous pour les servir en même temps qu'un met à la sauce.

44— UN REGAL POUR LES ENFANTS

½ paquet de **Coquilles Catelli,**

Sirop d'érable ou mélasse.

Faites bouillir les Coudes ou Coquilles de mer environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egouttez dans une passoire et servez avec un sirop quelconque.



45— SAUCE A LA CREME

Mettez bouillir une chopine et demie de lait dans un bain-marie. Pendant que ceci bout, mélangez trois cuillerées à soupe de farine et trois petites cuillerées à soupe de beurre, en agitant pour bien écraser. Lorsque le mélange sera bien fait, versez-le dans le lait bouillant en agitant soigneusement, et continuez à agiter pendant quelques minutes jusqu'à ce que le tout soit épaissi. Versez trois cuillerées à soupe de fromage râpé et agitez le tout. Le fromage de Parme est le meilleur, mais à défaut de celui-là tout fromage fort conviendra. Versez-le sur le macaroni, saupoudrez légèrement de fromage et placez-le dans le fourneau pour faire brunir. Le macaroni peut être bouilli et disposé dans le plat. Une fois la sauce à la crème préparée, mettez-la dans une casserole couverte, dans une bouilloire à céréales, pour la conserver chaude. Ne les mettez pas ensemble, tant que vous ne serez pas prête à les mettre dans le fourneau, car la crème épaissit si on la laisse sur le macaroni. Si vous n'avez pas une tourtière (baking dish) en argent, pliez une serviette de table diagonalement, dessus et dessous, jusqu'à ce que vous ayez la dimension voulue pour votre plat et attachez-la autour du plat.

Une cuillerée à thé de poudre de curry ajoutée à la sauce à la crème dans laquelle on fait cuire le macaroni, améliore considérablement la saveur.

46— MACARONI ET BEIGNETS D'OIGNONS

2 onces de **Macaroni Catelli,**

$\frac{1}{4}$ de livre d'oignons, 6 onces de miettes de pain, 2 œufs, poivre et sel.

Préparez le macaroni d'après la direction (voir page 3), et une fois tendre, égouttez et coupez ; ajoutez les oignons bouillis et hachés, les miettes de pain humectées d'un peu d'eau, et les œufs bien battus ; assaisonnez de poivre et sel, faites frire dans le beurre ou l'huile et servez avec une sauce brune.

Temps : 10 minutes pour faire frire les beignets.

47— RAREBIT AU SPAGHETTI

$\frac{1}{2}$ paquet de **Spaghetti Catelli,**

1 tasse de fromage râpé, 2 cuillerées à soupe de beurre, sel, moutarde et poivre rouge au goût, 3 œufs,

$\frac{1}{2}$ tasse de crème ou lait, pain rôti.

Préparez le spaghetti d'après la direction (voir page 3) et coupez-le en longueurs de 2 pouces. Mettez-le dans un réchaud, ajoutez le beurre, le fromage, l'assaisonnement, et faites cuire jusqu'à ébullition, puis ajoutez les œufs bien battus, la crème ou le lait. Mélangez bien et servez chaud sur pain rôti.

Manière de se procurer " GRATUITEMENT "
UN LIVRET DE RECETTES
" LA FILLE CHEZ CATELLI "

Si vous désirez faire parvenir à vos amies un exemplaire de ce livret, veuil'ez vous servir des coupons ci-dessous.

Prière d'écrire lisiblement le nom et l'adresse de la destinataire.

S'adresser à
La Cie C.-H. CATELLI, Limitée
201, rue Bellechasse
MONTREAL — Canada

Veuillez me faire parvenir " GRATUITEMENT " un livret de recettes

Nom	Adresse
Ville Province	Nom du détailleur

S'adresser à
La Cie C.-H. CATELLI, Limitée, - Montréal, Can.

Veuillez me faire parvenir " GRATUITEMENT " un livret de recettes

Nom	Adresse
Ville Province	Nom du détailleur

S'adresser à
La Cie C.-H. CATELLI, Limitée, - Montréal, Can.

Produits **HIRONDELLE** Macaroni

Macaroni

Spaghetti

Vermicelle

Coquilles

PETITES PÂTES DE FANTAISIE

123·CATELLI·456

Alphabets

Coquilles de Mer

LA CIE C.H.CATELLI LIMITEE

201 RUE BELLECHASSE MONTREAL


CATELLI
FEVES AU LARD
CUITES AU FOUR
COMME CHEZ NOUS